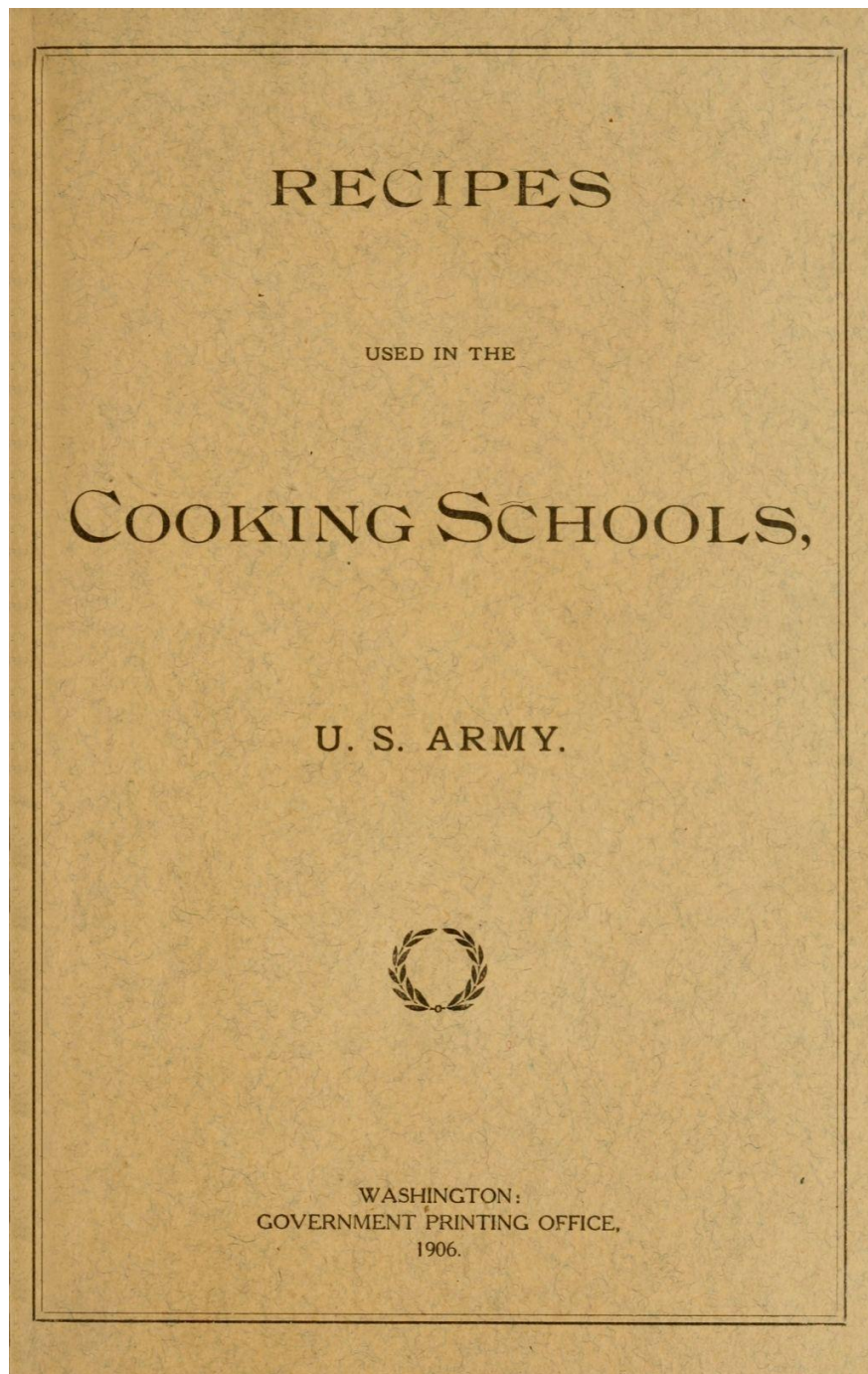


Рецепты, используемые в кулинарных школах Армии США

Армия США



Электронная книга проекта "Гутенберг" с рецептами, используемыми в кулинарных школах Армии США

Эта электронная книга предназначена для использования любым человеком в любой точке Соединенных Штатов и большинства других частей мира бесплатно и практически без каких-либо ограничений. Вы можете скопировать его, раздать или повторно использовать в соответствии с условиями лицензии Project Gutenberg, прилагаемой к этой книге, или онлайн по адресу www.gutenberg.org. Если вы находитесь за пределами Соединенных Штатов, вам необходимо ознакомиться с законами страны, в которой вы находитесь, прежде чем использовать эту электронную книгу.

Название: Рецепты, используемые в кулинарных школах Армии США

Создатель: Соединенные Штаты. Армия

Дата выхода: 4 мая 2021 г. [Электронная книга № 65250]

Последнее обновление: 18 октября 2024 г.

Язык: Английский

Кредиты: MFR, Квентин Кэмпбелл и команда онлайн-корректоров по адресу <https://www.pgdp.net> (Этот файл создан на основе изображений, щедро предоставленных интернет-архивом)

*** ЗАПУСК ПРОЕКТА "ЭЛЕКТРОННАЯ КНИГА ГУТЕНБЕРГА", РЕЦЕПТЫ КОТОРОГО
ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В КУЛИНАРНЫХ ШКОЛАХ АРМИИ США ***

Примечание переписчика

В этой транскрипции были сохранены знаки препинания, переносы и необычное написание оригинального текста. Типографская ошибка исправлена, как указано в [конце](#).

Рецепты, используемые в кулинарных школах армии США.



ВАШИНГТОН:
ПРАВИТЕЛЬСТВЕННАЯ ТИПОГРАФИЯ,

1906.

Содержание.

	Страница.
Титульный лист	1
Рецепты.	
Супы:	
фасолевый	7
говядины	7
Буйон	7
гороховый	7
Картофель	8
рис	8
испанским	8
помидорами, сливочным	8
помидор и кукурузы	9
растительных	9
рыба и устрицы:	
Фрикадельки из трески	9
Лосось, отварной	9
Лосось, смазанный сливками, на тостах с яичным соусом	10
Крокеты из лосося	10
Паштет из устриц	10
Соусов:	
Войска	11
армии шоколада	11
сливок	11
яйцо	11

испанского	11
томатный, для печеных бобов	12
помидор, сливки	12
Белый	12
подливки:	
подрумянить муку на	12
жженный сахар	12
крем	12
копчености:	
бекон и свинина—	
бекон	13
сало и печень	13
Бостон запеченная свинина с фасолью	13
говядины—	
Режим "А ля мод"	13
Вареный	14
Отварной (солонина) с капустой	14
Крокеты	14
Оладьи	14
Окрошка	15
Батон	15
Жаркое	15
Стейк, запеченный	16
Стейк с луком	16
Тушенный	16
Тушенный	16
Тушенный с клецками	17
Чили кон карне	17
Блинчики воо	17
Стейк для гамбургера	16
Запеканка из баранины	18
Тушеное мясо	18
Овощи:	
Запеченные бобы	18
картофель—	
запеченный	18
печеные, сладкие, а яблоки	19

мячей	19
кипяченой	19
рулетов	19
Escalloped	21
жареной	20
немецких жареных	20
Лионез	20
пюре	20
, салат	20
Саратога	21
Муш—	
жареные	21
Индийском кукурузная мука	22
макаронными изделиями и сыром	22
хлебом:	
кукурузную	22, 23
выделка	23
гренки или жареный	23
ржи и Грэм	24
печенья—	
английский чай	24
по двадцать мужчин	24
пирожные—	
гречка	24
Новая Англия кукуруза Джонни	25
белый-хлеб, тесто	25
кексы—	
Кукурузная мука	25
Грэм камней	25
горячих	26
пудинги, и т. д.	
Яблочные	26
Клецки с яблоками	26
Яблочные оладьи	26
Яблочный рулет	26
Яблочное рагу или яблочный соус	27
Кукурузный крахмал	27

Крекер	27
Заварной крем	28
Заварной хлеб	28
Сливы по-английски	28
Фрукт	Персик
29	Персиковые оладьи
29	Сливы
29	Рис
30	Тапиока
30	Соус:
	Соус:
Для яблочных оладий	30
Бренди	31
Десерты:	
Торты—	
имбирь	31
сковородке	31
рис	32
имбирь защелками	31
мороженого, дешевые	32
лимонный шербет	32
апельсиновый щербет	33
пирога—	
Яблочный	33
тыкву	33
черносливом, тушенная	34
кофе:	
партия	34
солдата	34

РЕЦЕПТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЕ АРМИИ США.

СУПЫ.

Фасолевый суп (на 20 человек).

Возьмите 3 фунта фасоли и замочите на ночь примерно в 2 литрах воды. Когда суп будет готов, добавьте в него 2 литра кипящей воды и дайте покипеть около 2 часов или до готовности. Добавьте четверть фунта мелко нарезанного лука и приправьте солью и перцем по вкусу. Процедите через дуршлаг. Поставьте на плиту и дайте закипеть, после чего блюдо готово к подаче.

Говяжий бульон.

Выберите говяжьи кости и куски мяса, не используемые для каких-либо специальных целей, положите в котел с холодной водой, поставьте на плиту и дайте закипеть. По истечении примерно 6 часов процедите в другую емкость, и напиток готов к употреблению.

Бульонный суп (на 20 человек).

Возьмите 5 литров говяжьего бульона, поставьте на плиту и дайте закипеть; добавьте 1 луковицу, мелко нарезанную, соль и перец по вкусу. Добавьте 2 столовые ложки жженого сахара, процедите через мелкое сито и подавайте “en crotons”.

Гороховый суп (на 20 человек).

Возьмите 2 литра горошка, 3 литра воды, соль и перец, 1 банку сгущенных сливок, лук. Отварите горошек до мягкости и процедите через дуршлаг. Нарежьте и обжарьте 2-3 луковицы в жире до коричневого цвета. Добавьте в гороховый суп сливки, лук и говяжий бульон. Соль и перец по вкусу.

Рисовый суп.

Возьмите 4 фунта риса, 5 литров говяжьего бульона, посолите и поперчите по вкусу. Варите 4 часа.

Картофельный суп (на 20 человек).

Возьмите 10 или 12 картофелин, отварите, разомните в пюре и смешайте с литром кипящего молока или сливок. Приготовьте хорошо заправленный бульон для супа с говяжьими и телячьими костями и обычными овощами. Также можно использовать ветчинные косточки. Слегка загустейте его во время закипания, что предотвратит оседание картофеля на дно. Смешайте 4 литра этого бульона с картофельным кремом, процедите все и хорошо приправьте; посыпьте петрушкой и держите горячим, не доводя до кипения. Стоимость 7 кварт 40 центов.

Испанский суп (на 20 человек).

Возьмите 4 литра говяжьего бульона, 1 банку помидоров, 2 мелко нарезанные луковицы среднего размера, 2-3 мелко нарезанных перца чили, немного кайенского перца; поставьте на плиту и дайте закипеть или тушите около 1 часа. Посолите по вкусу и держите горячим до подачи на стол. Супы не должны загустевать. Процедите этот суп или нет по желанию.

Крем-томатный суп (на 20 человек).

Возьмите 2 литра говяжьего бульона, 2 банки помидоров, 2 унции мелко нарезанного лука, 2 унции сахара, соль и перец по вкусу. Дайте покипеть около 1 часа. После приготовления процедите через дуршлаг. Непосредственно перед подачей добавьте ½ банки сливок: затем подавайте.

Овощной суп.

Половину отварной капусты (2 кочана) нарезать; картофель, 3 фунта, сырой, нарезанный; 3 фунта нарезанного лука; 2 банки помидоров; и 1 фунт риса. Залейте говяжьим бульоном и готовьте не менее 4 часов. Для загустки (мука), посолите и поперчите по вкусу.

Суп из кукурузы и помидоров (на 15 человек).

Возьмите 1 кварту зеленой кукурузы, срежьте початки; 1 кварту помидоров, мелко нарежьте; 1 пинту смешанных овощей, мелко нарежьте; в 5 литрах заправьте говяжий бульон. Вскипятите и приправьте по вкусу. Стоимость 7 кварт 40 центов.

РЫБА И УСТРИЦЫ.

Фрикадельки из трески (на 20 человек).

Возьмите 3 фунта трески, положите в холодную воду и замочите на ночь перед употреблением. Залейте треску примерно 3 литрами холодной воды и варите полчаса. Слейте воду с трески и отделите кости или мясо от костей. Пропустите его через мясорубку. Возьмите 5 фунтов холодного отварного картофеля, пропустите через мясорубку; добавьте перец, петрушку и приправы. Все ингредиенты хорошо перемешайте и скатайте в шарики по 2 унции. Приготовьте кляр из 2 яиц и небольшого количества молока. Обмакните шарики в кляр, затем в крекерную крошку и обжарьте на горячем кипящем сале до приятного коричневого цвета. Подавать горячим.

Отварной лосось.

Положите 5 открытых банок лосося в кастрюлю с горячей водой и оставьте на плите до полного прогревания. Приготовьте сливочный соус из 3 литров говяжьего бульона, 1 банки сгущенных сливок, соли, перца и петрушки по вкусу. Поставьте на плиту и дайте закипеть. Смешайте ½ фунта белой муки с 1 пинтой воды и загустите смесь. Выложите лосось на большое блюдо, полейте белым соусом и подавайте горячим. Можно подавать как с тостами, так и без них.

Лосось в сливках на тостах с яичным соусом (на 20 порций).

Приготовьте сливочный соус, добавив яйца. Возьмите 5 банок лосося, выньте из банок и положите в емкость с примерно 1 пинтой говяжьего бульона и дайте закипеть. Приготовьте яичный соус: 2 литра говяжьего бульона, 1 литр молока (из 1 банки сгущенных сливок получается ½ галлона молока). Посыпьте четвертью фунта муки, приправьте солью и перцем, поставьте на плиту, дайте закипеть, и тогда он готов к употреблению. Яичный соус: Добавьте 4 сваренных вкрутую яйца, мелко нарезанных; поджарьте кусочек черствого хлеба площадью 2-3

дюйма, аккуратно выложите на блюдо. Выложите лосось поверх тоста, полейте соусом, затем подавайте. Украсьте по желанию.

Крокеты из лосося (на 20 порций).

Возьмите 4 банки лосося, 4 фунта холодного отварного картофеля, 2 яйца, приправьте солью и перцем. Измельчите через мясорубку. Раскатайте в лепешки диаметром около 2 дюймов, как печенье. Приготовьте яичный кляр из 2 яиц и небольшого количества молока. Обмакните каждый шарик лосося в кляр, а затем в крекерную крошку. Обжарьте во фритюре на разогретом сале так же, как рыбные шарики или пончики. Подавать горячим.

Пирог с устрицами (на 20 человек).

Сделайте корж следующим образом: Возьмите 3 фунта муки, 1 фунт свиного сала, 2 унции разрыхлителя, 2 унции соли и воды столько, чтобы получилось крутое тесто. Это подойдет для любого вида мясного пирога. Возьмите 3 банки устриц, свежих или заливных, 1 литр молока, ¼ фунта сливочного масла, ¼ пучка петрушки. Поставьте на плиту и дайте закипеть. Всыпьте четверть фунта муки, размешайте в ½ пинты холодной воды. Должно выпекаться около ¾ часа.

СОУСЫ.

Армейский соус.

Возьмите 2 литра говяжьего бульона, смешайте с ¼ фунта муки, посолите и поперчите по вкусу. Добавьте 2 столовые ложки жженого сахара. Сахар сначала следует растворить в воде, так будет лучше. Его используют для приготовления рыбы, стейков и отбивных.

Армейский шоколадный соус.

Возьмите ½ стакана воды, 2 фунта сахара, 3 унции шоколада и ½ фунта кукурузного крахмала.

Сливочный соус.

Готовится так же, как соус для яблочных оладий.

Яичный соус.

Доведите до кипения 2 литра воды, ½ банки сливок, 2 унции свиного сала, соль и перец. Посыпьте ¼ фунта муки. По готовности мелко нарежьте 4 сваренных вкрутую яйца. Затем подавайте.

Испанский соус (на 20 порций).

Возьмите кастрюлю и положите в нее 1 пинту говяжьего бульона, 2 банки помидоров, 4 мелко нарезанных перца чили, 2 унции мелко нарезанного лука, 1 столовую ложку соли, ¼ унции черного перца, 2-3 щепотки красного перца, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 унцию свиного сала или сливочного масла. Поставьте на плиту и тушите около 2 часов или до готовности.

Томатный соус для запеченной фасоли.

Возьмите 5 банок помидоров, разомните руками, добавьте 2 фунта нарезанного лука, ½ литра уксуса, 1 фунт сахара (растворенного в уксусе), соль и перец по вкусу, по 1 чайной ложке каждого кайенского перца, корицу и гвоздику.

Томатно-сливочный соус.

Готовится точно так же, как испанский соус, с добавлением 1 банки сливок.

Белый соус (на 20 порций).

Возьмите 2 литра говяжьего бульона, 2 унции сливочного масла, ½ банки сливок, ¼ фунта муки и разведите холодной водой до загустения. Поставьте все на плиту до закипания, затем добавьте муку до загустения. Соль и перец по вкусу.

ПОДЛИВКИ.

Коричневая мука для подливки.

Обжаривайте муку так же, как обжаривают кофе.

Сливочный соус.

Возьмите ⅔ сковороды говяжьего бульона, 1 банку сливок, посолите и поперчите, заправьте мукой и добавьте немного сливочного масла, если есть под рукой.

Жженный сахар.

Готовится путем обжаривания ½ фунта сахара на сковороде. Оставьте на плите и прокипятите около 15 минут. Когда сахар приобретет темно-коричневый цвет, влейте 1 литр горячей воды и тушите около 15 минут до готовности.

МЯСО.

БЕКОН И СВИНИНА.

Бекон.

Бекон следует замочить в холодной воде примерно на 2-3 часа, нарезать тонкими ломтиками и обжарить с хрустящей корочкой.

Печень с беконом.

Печень нарезать тонкими ломтиками накануне. Печень вымыть и замочить в холодной воде, слить печень и обсушить в мешочке или полотенце. Печень посолить, поперчить и обвалить в муке. Обжарьте бекон, затем обжарьте печень в беконном жире. Один фунт бекона на 2 фунта печени.

Свинина, запеченная по-бостонски с фасолью (на 20 человек).

Возьмите 5 фунтов фасоли, замочите на ночь и варите в течение 2 часов на следующее утро. Затем слейте воду и выложите в форму для запекания. Приправьте солью (2 унции), 1 квартой патоки. Нарежьте 4 фунта бекона и поставьте в духовку запекаться на 2 часа. По готовности они должны стать шоколадно-коричневого цвета.

ГОВЯДИНА.

Говядина по-домашнему (на 20 человек).

Возьмите 8 фунтов сырой говядины, нарежьте ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ дюйма на 4 квадратных дюйма. Возьмите кастрюлю, поставьте на плиту, залейте мясо 4 литрами говяжьего бульона и тушите до готовности. Добавьте 1 банку помидоров, 2 мелко нарезанные луковицы и готовьте в течение $\frac{1}{2}$ часа. Посолите и поперчите. Возьмите 1 фунт пассерованной муки и смешайте с 1 литром холодной воды, залейте говядину и готовьте до загустения. Добавьте $\frac{1}{2}$ стакана уксуса и подавайте горячим.

Отварная говядина (на 20 человек).

Возьмите форму для запекания и поставьте на плиту, положите в 3 литра холодной воды 8 фунтов говядины, разрезанной на четыре части, и варите около 2 часов или до готовности. Затем полейте говядину белым соусом и подавайте к столу.

Отварная говядина (солонина) с капустой (на 20 человек).

Возьмите 8 фунтов тушенки, замоченной на ночь, слейте воду, добавьте около 4 литров свежей холодной воды, чтобы вытянуть соль. Дайте покипеть около 1 часа, затем добавьте 8 фунтов капусты, разрезанной на четвертинки и торолы промытой в холодной воде, и дайте покипеть еще около 2 часов, после чего можно подавать.

Говяжьи крокеты.

Возьмите 3 фунта отварной холодной говядины, пропустите через мясорубку; $\frac{1}{4}$ фунта мелко нарезанного лука; приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Приготовьте белый соус: 1 пинта говяжьего бульона, 2 унции сливочного масла, разведенного с $\frac{1}{4}$ фунта белой муки в $\frac{1}{2}$ пинты воды; полейте соусом мясо. Отставьте в сторону и дайте остыть. Раскатайте в крокеты диаметром около 2 дюймов. Взбейте 2 яйца, обмакните крокеты в яйца, затем в крекерную крошку. Обжарьте во фритюре разогретое сало так же, как пончики.

Оладьи из говядины (на 20 человек).

Возьмите 2 фунта муки, 2 унции разрыхлителя, 6 яиц, 1 литр холодной воды, 3 фунта отварной говядины, измельченной через мясорубку. Перемешайте всю эту смесь и взбейте до консистенции теста для оладий. Подавайте с коричневым соусом.

Говяжий хаш.

Возьмите 3 фунта измельченного в машинке вареного мяса, 1 фунт измельченного в машинке лука и 5 фунтов измельченного в машинке картофеля. Приправьте солью, перцем и молотым шалфеем по вкусу, добавив 3 литра бульона. Поставьте в духовку и запекайте до готовности — около 2 часов.

Говяжьи сердечки, фаршированные хлебной заправкой (на 20 порций).

Возьмите 3 говяжьих сердца, тщательно промойте в холодной воде и обсушите. Затем приготовьте начинку для хлеба следующим образом: Две буханки черствого хлеба, замоченные примерно на 15 минут в 1 литре холодной воды, 2 унции нарезанного лука, соль, перец и молотый шалфей по вкусу, ½ фунта свиного сала; тщательно перемешайте начинку и нафаршируйте этой смесью сердечки. Аккуратно выложите в форму для запекания с небольшим количеством жира и примерно 2 литрами говяжьего бульона. Дайте запекаться около 2 часов, часто поливая. Нарежьте и подавайте.

Говяжий рулет (на 20 человек).

Возьмите 6 фунтов мелко измельченной сырой говядины, 1 фунт мелко нарезанного лука, 1 фунт мелко измельченной крошки для крекеров, 4 яйца, соль и перец, 4 перца чили и 1 пинту говяжьего бульона, все перемешайте и сформируйте из них 3-фунтовые буханки, поставьте в духовку и запекайте в течение 2 часов. Часто поливайте. После выпекания батоны нарезают ломтиками и подают горячими или холодными.

Ростбиф.

Нарезать кусочками. Выложить на сковороду. Посолить и поперчить по вкусу. Посыпьте говядину небольшим количеством муки, чтобы говядина подрумянилась. Влейте немного воды, чтобы сохранить влажность, и добавьте воду для подливки. Запекайте от 2 до 3 часов, в зависимости от размера кусков говядины. Хорошо промажьте.

Жареный бифштекс.

Смажьте мясо жиром и поставьте на плиту готовить. Часто переворачивайте до готовности, хорошо прожарьте или поджаривайте, по желанию. Посолите, поперчите и сбрызните сверху небольшим количеством сливочного масла. Накройте стейк и уберите в сторону.

Бифштекс с луком (на 20 человек).

Возьмите 8 фунтов говядины, нарежьте стейками толщиной ½ дюйма. Поставьте на плиту сковороду с небольшим количеством жира и обжаривайте около 20 минут или до готовности. После того, как стейки будут поданы, положите лук в горячий жир и обжаривайте 15 минут или до готовности. Лук подается поверх бифштексов.

Стейк для гамбургера (на 20 человек).

Возьмите 5 фунтов сырой говядины, измельченной или шинкованной, 2 фунта репчатого лука, приправьте солью и перцем. Смешайте все вместе и скатайте в круглые шарики по 2 или 3 унции, затем либо поставьте в духовку и запекайте, либо обжарьте, как пончики, в глубокой горячей посуде. Подавайте.

Тушеная говядина (на 20 человек).

Возьмите 8 фунтов сырой или вареной говядины, нарежьте полосками длиной около 2 дюймов, выложите в форму для запекания, залейте 5 литрами говяжьего бульона, 2 унциями нарезанного лука, ½ пучка петрушки, посолите и поперчите по вкусу, всыпьте ½ фунта муки, разведенной примерно в 1 пинте воды, 2 столовые ложки жженого сахара, чтобы смесь приобрела цвет, и тушите на плите около 2 часов или до готовности.

Тушеная говядина с клецками.

Возьмите 5 фунтов сырой говядины, нарежьте кусочками площадью 1 квадратный дюйм, 5 фунтов картофеля, нарезанного кубиками площадью около 1 квадратного дюйма, 1 банку помидоров и приправьте солью и перцем. Выложите все ингредиенты на сковороду. Влейте примерно 3 литра говяжьего бульона, поставьте на плиту и дайте готовиться примерно 1½ часа. Приготовьте тесто для клецек из 2 фунтов муки, 3 яиц, 1 пинты молока, 2 столовых ложек разрыхлителя, немного соли и перца, тщательно все перемешайте. Положите в горячую смесь размером с орех гикори и дайте покипеть около 15 минут, а затем подавайте горячими.

Чили кон карне (для 20 человек).

Возьмите 4 фунта холодного отварного мяса, нарежьте кубиками толщиной около ½ дюйма, выложите на форму для запекания, смазанную беконом так, чтобы покрыть дно формы, мелко нарежьте около 2 фунтов лука и выложите лук и говядину на горячую, смазанную маслом сковороду. Дайте мясу и луку подрумяниться приятного коричневого цвета; мелко нарежьте примерно 3 унции перца чили, положите в смесь и тушите около 1 часа. Возьмите около 5 фунтов холодной отварной фасоли, измельчите ее через мясорубку и добавьте к вареной смеси; дайте покипеть около ½ часа. Приправьте солью, перцем и молотой гвоздикой. Добавьте примерно 3 столовые ложки жженого сахара, дайте покипеть еще 20 минут и подавайте горячими, с гренками или без них.

Crepinettes de veau.

Возьмите ⅔ мяса холодного приготовления, ⅓ сырую говядину без жира. Нарежьте на колбасу; приправьте молотым шалфеем, солью и большим количеством черного перца. Разделите на небольшие лепешки и обжарьте с обеих сторон незадолго до готовности. Подавайте с подливкой. Шестнадцать фунтов вареного мяса и 8 фунтов сырой говядины достаточно для 80 человек.

Пирог с бараниной (на 20 человек).

Возьмите 6 фунтов баранины, нарезанной небольшими кусочками, 5 фунтов картофеля, нарезанного небольшими кусочками, 1 банку помидоров, 2 или 3 луковицы, соль и перец по вкусу. Взбейте с подрумяненной мукой, разведите 4 литрами воды и 2 литрами говяжьего бульона. Все готовьте вместе, медленно, на открытой сковороде около 2 часов. Корочка такая же, как для пирога с устрицами.

Тушеное мясо (на 20 человек).

Возьмите 8 фунтов говядины, поставьте на плиту в глубокой кастрюле и дайте подрумяниться около 20 минут. Затем добавьте 1 пинту говяжьего бульона, соль и перец по вкусу, 2 мелко нарезанные луковицы и тушите около 2 часов до готовности. Часто переворачивайте.

ОВОЩИ.

Запеченная фасоль (на 100 порций).

Возьмите 25 фунтов сухих бобов, которые были замочены на ночь, слейте воду, залейте их (немного больше) свежей водой и варите в течение 1 часа. В этой воде фасоль хорошо разварится. Разложите их на 2 большие формы для запекания, приправьте солью и перцем, добавьте 7 фунтов бекона, нарезанного кубиками, ½ галлона патоки и запекайте не менее 3 часов.

КАРТОФЕЛЬ.

Печеный картофель.

Картофель очистите, тщательно вымойте и выложите в неглубокую форму, посолите и поперчите, добавьте 1 нарезанную луковицу, посыпьте небольшим количеством муки. Добавьте немного свиного сала и говяжьего бульона. Запекайте в духовке до готовности.

Запеченный сладкий картофель с яблоками (на 80 человек).

Возьмите 30 фунтов сладкого картофеля и 12 фунтов яблок. Варите картофель около 2 минут; затем очистите и аккуратно нарежьте ломтиками. Варите яблоки 1 минуту; затем очистите от кожуры, сердцевин и нарежьте ломтиками. Возьмите смазанную маслом форму для запекания и выложите слой картофеля, затем слой яблок и так далее. Смажьте все это небольшим количеством сливочного масла или говяжьего сала. Если яблоки слишком кислые, добавьте немного коричневого сахара. Запекайте все на сковороде до готовности и подавайте теплым.

Дороговато, но отличное праздничное блюдо.

Картофельные шарики (на 90 человек).

Разомните примерно 25 фунтов отварного картофеля, приправьте солью и перцем и добавьте немного молока. Сформируйте небольшие шарики и выложите на сковороду с очень небольшим количеством жира, чтобы они подрумянились с обеих сторон.

Картофель отварной (на 20 человек).

Возьмите 10 фунтов картофеля, тщательно промойте, положите в жестяной котел, залейте холодной водой и дайте покипеть ½ часа. Когда вода закипит, воткните вилку в 1 или 2 картофелины; если вилка входит легко, они готовы. Снимите с плиты, слейте воду и подавайте горячими, с кожурой или без нее.

Картофель в сливках.

Возьмите 8 фунтов сырого картофеля, нарезанного кубиками толщиной в 1 дюйм, отварите до готовности, затем слейте воду; добавьте 1 литр холодной воды, 1 банку сливок и немного петрушки, посолите и поперчите, посыпьте ½ фунта белой муки, разведенной в 1 пинте холодной воды, и подавайте.

Жареная картошка.

Отварите с кожурой, затем нарежьте ломтиками и обжарьте на сале; посолите и поперчите по вкусу.

Жареный картофель по-немецки (на 20 человек).

Возьмите 8 фунтов холодного отварного картофеля, нарежьте круглыми ломтиками; добавьте 2 фунта мелко нарезанного лука, соль и перец по вкусу. Положите примерно ½ фунта свиного сала, обжарьте до приятного коричневого цвета и подавайте горячим.

Картофель под лионезом.

Отварите 30 фунтов картофеля и нарежьте. Добавьте 5 фунтов сырого лука и немного жира или свиного сала. Запекайте в духовке до готовности и подрумянивания.

Картофельное пюре.

Возьмите отварной картофель, очистите, хорошо разомните, добавив сливки, соль и перец.

Картофельный салат (на 20 человек).

Возьмите 6 фунтов холодного отварного картофеля, нарезанного кубиками толщиной в ¼ дюйма; 2 фунта сырого мелко нарезанного лука; 1 пучок мелко нарезанной петрушки; приправьте солью и перцем. Приготовьте французскую заправку следующим образом: 1 пинта уксуса, 2 столовые ложки сахара (коричневого или белого), 2-3 щепотки красного перца, 1 унция сухой горчицы, ½ фунта бекона, мелко нарезанного и обжаренного. Вылейте уксусную смесь на горячий бекон и смажьте маслом. Затем снова поставьте на плиту, чтобы она согрелась, и, когда картофель будет готов, полейте его уксусом, смажьте жиром и т.д. и подавайте.

Картофель "Саратога".

Сырой картофель нарежьте кубиками, отварите до готовности, затем слейте воду, оставьте в сторону и дайте остыть. Когда остынет, обжарьте на сливочном масле или сале до румяной корочки. Добавьте петрушку и нарезанный лук, залейте 1 квартой жирного молока. Всыпьте ¼ фунта муки. Приправьте солью и перцем и подавайте горячим.

Жареный картофель (на 100 порций).

Возьмите 35 фунтов холодного отварного картофеля, 8 фунтов сыра, 8 банок сгущенного молока и 3-4 ложки муки для сметаны. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками. Натрите сыр на мелкой терке и равномерно смешайте сыр с картофелем в форме для запекания. Смешайте муку

с молоком и разбавьте молоко водой, пока картофель не покроется. Запекайте в духовке на медленном огне.

Иногда считается, что лучше использовать меньше сыра и гораздо большее количество мелко нарезанного говяжьего сала.

Жареная каша (на 20 человек).

Возьмите 2 литра говяжьего бульона, 2 литра воды, 1 унцию соли, поставьте на плиту и дайте покипеть 4-5 минут. Добавьте 2 фунта кукурузной муки. Выложите муку на сито для муки и постепенно встряхивайте, постоянно помешивая, пока она не начнет густеть. Затем поставьте на заднюю часть плиты и тушите около 1 часа или до готовности, когда тесто будет свободно стекать с лопатки. Перелейте в форму для выпечки глубиной около 1 дюйма и отставьте остывать. Когда остынет, нарежьте квадратиками толщиной 2 дюйма. На сковороде обжарьте примерно ½ фунта свиного сала. Обжарьте до приятного коричневого цвета. Подавайте горячим с сиропом.

Кашица из индийской кукурузной муки.

Возьмите 5 унций кукурузной муки, 2 литра кипятка, 1 унцию соли. Перед добавлением кукурузную муку смешайте с холодной водой, чтобы не образовались комки. Помешивайте медленно, но следите за тем, чтобы вода оставалась кипящей. Плотно накройте и дайте покипеть 2 с половиной часа. Часто помешивайте, чтобы не пригорело. Снимите, когда загустеет, и дайте остыть. Восемью фунтов кукурузной муки хватит на 80 человек.

Макароны с сыром (на 80 человек).

Разломайте 14 фунтов макарон на удобные куски и положите в котел с кипящей подсоленной водой. Воды используйте в восемь-десять раз больше, чем макарон. Варите от 20 до 30 минут, до готовности. Слейте воду и выложите макароны на хорошо смазанную маслом форму для запекания и запекайте в духовке при умеренной температуре 1½ часа или до готовности, затем смажьте следующей заправкой: Две банки помидоров, 2 литра говяжьего бульона, соль и перец по вкусу, чайную ложку тимьяна или немного лаврового листа и немного сала или сливочного масла. Поставьте всю заправку в небольшую кастрюлю на огонь и продолжайте помешивать, пока ингредиенты хорошо не смешаются. Пропустите заправку через сито и залейте макароны. Натрите на терке макароны с соусом из 6 или 8 фунтов сыра.

ХЛЕБ, ПЕЧЕНЬЕ И Т.Д.

Кукурузный хлеб (на 20 человек).

Возьмите 2½ фунта белой муки, 2½ фунта кукурузной муки, ¼ фунта сливочного масла, ¼ фунта свиного сала, 2 унции разрыхлителя, 1 кварту молока, 8 яиц (желтки и белки), взбитых отдельно, 1 унцию соли, 2 унции коричневого сахара. Смешайте все ингредиенты вместе. Форму для запекания хорошо смажьте маслом, вылейте смесь и дайте выпекаться около 45 минут или до готовности.

Выложите тесто соломинкой в центр пирога. Если он выходит чистым и сухим, значит, готово; если намокнет или материал прилипнет, не готово.

Кукурузный хлеб (на 15 человек).

Возьмите 2 полных стакана желтой кукурузной муки, 1 стакан муки, 3 яйца, 2½ стакана сладкого молока, 1 чайную ложку свиного сала, 2 столовые ложки сахара, 3 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайную ложку соли. Отдельно взбейте яйца, белки и желтки. Просейте разрыхлитель с кукурузной мукой и мукой. Растопите свиное сало, добавьте последнее. Взбивайте быстро и взбивайте тороли. Выпекайте полчаса на смазанной маслом сковороде.

Заправка для хлеба (на 20 человек).

Возьмите 5 фунтов черствого хлеба, положите в холодную воду и дайте пропитаться 15 минут, затем слейте воду. Приготовьте 2 фунта мелко нарезанного сырого лука; 1 унцию шалфея, измельченного; соль и перец по вкусу; ½ фунта свиного сала, сливочного масла, сала или жира для бекона. Перемешайте тороли, поставьте в духовку и дайте запекаться около 1 часа. Когда блюдо будет готово, полейте заправку 2 литрами говяжьего бульона и подавайте.

Французские тосты или жареный хлеб (для 20 человек).

Возьмите 2 буханки старого хлеба, оставшиеся от выпечки, и нарежьте ломтиками. Хорошо взбейте 3 яйца. Добавьте ½ пинты молока и приправьте солью и перцем. Добавьте 2 столовые ложки сахара. Разогрейте сковороду с 2 унциями сливочного масла. Обмакните ломтики хлеба в яичное тесто, выложите на сковороду и обжарьте до румяной корочки. Подавать горячим.

Ржаной хлеб с изюмом.

На 100 фунтов теста возьмите ½ пшеничной муки, ½ муки грэм (или ржаной), добавьте 1 кварту патоки. Используйте систему для опары и замеса теста. Сделайте опару из пшеничной муки.

Английское чайное печенье (на 80 персон).

Возьмите 16 фунтов муки, 2 фунта свиного сала, 2 литра холодной воды, 3 фунта сахарного песка, 2 унции семян тмина, 2 унции нашатырного спирта “для выпечки”, 2 унции разрыхлителя. Нарежьте обычными или необычными формочками. Запекайте в умеренной духовке. Нашатырный спирт “для выпечки” можно приобрести в любой надежной аптеке, 4 унции за 10 центов.

Печенье (на 20 человек).

Возьмите 4 фунта муки, 2 фунта свиного сала, 2 унции разрыхлителя, 3 литра воды (холодной), 1 унцию соли. Перемешайте, как тесто, чтобы получилось тесто средней густоты. Смажьте форму маслом, прежде чем выкладывать печенье. Раскатайте тесто толщиной в ½ дюйма. Выложите на форму вплотную друг к другу и выпекайте в течение 15 минут или пока они не станут вдвое больше первоначального размера.

Перед выпечкой бисквиты разомните вилкой, чтобы они сохранили форму.

Гречневые лепешки (на 20 человек).

Возьмите 4 фунта гречневой муки для самостоятельного приготовления и смешайте с холодной водой, пока она не начнет легко сыпаться из ложки. Добавьте 1 унцию соли. Разогрейте форму для пирога, хорошо смазанную маслом. Выпекайте около 5 минут. Когда пирог будет готов с одной стороны, переверните и подавайте к столу горячим. Масло и сироп раньше ели с пирожными.

Кукурузный кекс "Новая Англия" (на 80 человек).

Возьмите 7 фунтов кукурузной муки, 7 фунтов муки, 2 фунта сахарного песка, 1/2 фунта свиного сала, 4 унции соли, 3 банки сгущенных сливок, 18 яиц, 12 унций разрыхлителя. Разотрите руками сало и замесите тонкое тесто с холодной водой. Когда хорошо перемешается, вылейте на хорошо смазанную маслом форму. Сразу же запекайте в духовке при умеренной температуре.

Примечание. Количество яиц может уменьшиться, если увеличить количество разрыхлителя.

Пирожки из теста из белого хлеба (на 80 порций).

Смешайте 8 фунтов панировочных сухарей, 6 фунтов муки, 8 яиц, 4 столовые ложки разрыхлителя, 1½ унции соли, холодную воду или молоко. Удалите с хлеба все темные корочки и замочите в холодной воде до размягчения, отжмите насухо, разомните в однородную массу, добавьте муку, воду (или молоко), яйца и разрыхлитель. Тесто для кексов всегда получается лучше, если слегка взбить яйца перед их замешиванием. Для вышеперечисленного не требуется шортенинга или сиропа. Стоимость 60 центов.

Маффины из кукурузной муки (на 90 персон).

Возьмите 4 фунта муки, 6 фунтов кукурузной муки, 3 фунта сахара, 1 дюжину яиц, 4 столовые ложки разрыхлителя, 2 унции соли и примерно 1 галлон воды. Замесите тонкое тесто и выпекайте.

Булочки с орехами или маффинами (на 20 персон).

Возьмите 2 фунта муки грэм, 2 фунта пшеничной муки, ¼ фунта растопленного сливочного масла, 1 унцию соли, 2 унции разрыхлителя, 6 яиц, 1 литр молока и тщательно взбейте эти ингредиенты. Формы для выпечки хорошо смазать маслом. Вылейте тесто и заполните формы для выпечки примерно наполовину. Поставьте в очень горячую духовку и выпекайте 20 минут.

Горячие маффины (на 20 порций).

Возьмите 3 фунта муки, 1 унцию разрыхлителя, ½ унции соли, 3 унции свиного сала или сливочного масла, 3 яйца и столько воды или молока, чтобы тесто стекало с ложки. Смажьте форму для выпечки или формочки для кексов, наполните формочки наполовину тестом и выпекайте.

ПУДИНГИ И Т.Д.

Яблочный пудинг (на 20 человек).

То же, что и в персиковом пудинге, за исключением того, что вместо персиков используйте яблоки.

Пельмени с яблоками.

Возьмите 5 фунтов теста для пирога и раскатайте в довольно тонкие полоски размером примерно 6 на 4 дюйма. Выложите на каждую полоску по ложке тушеных яблок, выпаренных (если использовать зеленые свежие яблоки в сыром виде), заверните за четыре угла и скатайте в круглый шар. Поставьте в духовку и запекайте около 45 минут или до готовности. Подавайте горячими с белым соусом (сладкими сливками).

Яблочные оладьи (на 20 порций).

Возьмите 4 фунта муки, 6 унций разрыхлителя, 1 унцию соли, 6 яиц, растертых в муке, 3 пинты воды, 1 банку сливок, 1 кварту тушеных яблок. Смешайте все вместе. Добавляйте муку, пока она не станет достаточно густой, чтобы сыпаться с ложки. Обжаривайте на горячем сале, как пончики.

Яблочный рулет (на 20 порций).

Возьмите 3 фунта муки, 1 фунт свиного сала, 1 унцию разрыхлителя, 2 унции соли, смешайте с холодной водой, чтобы получилось густое тесто, ½ фунта сушеных яблок, замочите и приготовьте. Раскатайте тесто, похожее на рулет с корицей, выложите на смазанную маслом форму для выпечки хлеба. Разбейте яйцо и окрасьте им рулеты до коричневого цвета. Яйцо не обязательно, но оно придаст рулетикам красивый вид. Поставить в духовку и запекать.

Тушеные яблоки или яблочный соус (на 20 порций).

Возьмите 1 литр воды, 2 фунта яблок, 1/2 фунта сахара, 1 выжатый и очищенный от кожуры лимон, корицу и мускатный орех по вкусу. Поставьте все на плиту и дайте повариться около 1 часа. Замачивать яблоки не нужно.

Пудинг из кукурузного крахмала (на 20 порций).

Возьмите 1 фунт кукурузного крахмала, 1 фунт сахара (гранулированного), 3 литра воды, 1 литр сливок или молока, 2 унции соли, 1 столовую ложку корицы, 1 чайную ложку мускатного ореха, 1 дюжину яиц, если это возможно. Нагрейте воду до кипения. Добавьте сливки, соль, сахар, корицу и мускатный орех. Разведите кукурузный крахмал в небольшой порции воды и добавьте хорошо взбитые яйца. Быстро прокипятите в течение нескольких минут, часто помешивая, чтобы не пригорело. Дайте остыть в любых емкостях, чашках, блюдах для овощей и т.д. При желании приправьте лимоном и т.д.

Для запекания кукурузный крахмал высыпьте в форму, хорошо смазанную маслом, и запекайте около 1 часа в духовке при умеренной температуре. Приготовьте для этого сливочный соус.

Пудинг с крекерами.

Возьмите ½ столовой ложки муки для крекеров (часть размоченного хлеба), воду, 3 фунта сахара. Смешайте 1 банку сливок и выложите сверху тушеные персики. Запекайте в духовке. Соус для same готовят следующим образом: 2 галлона воды, 2 банки сливок, 3 фунта сахара, 2 унции соли и 1 фунт кукурузного крахмала.

Пудинг с заварным кремом (для 20 человек).

Возьмите 2 литра молока, 1 литр воды, ½ унции соли, 6 яиц, 2 фунта сахара и тщательно взбейте все вместе. Форму для запекания хорошо смазать маслом, вылить смесь и выпекать около ¾ часа или до готовности, затем подавать. Можно сдобрить или нет. Лучший способ протестировать этот пудинг - воткнуть в его серединку соломинку. Если соломка выходит чистой, значит, готово, если к соломке прилипают частички, значит, не готово.

Хлебный пудинг с заварным кремом (на 20 порций).

Возьмите 6 фунтов черствого или свежего хлеба, нарежьте небольшими кусочками по 1 дюйму с каждой стороны. Затем приготовьте заварной крем из 2 литров молока, 8 яиц, 1 фунта сахарного песка, 1 мускатного ореха, немного соли (совсем немного), ½ фунта кукурузного крахмала. Поставьте молоко на плиту и дайте закипеть, затем добавьте остальные ингредиенты, и когда оно загустеет, готово. Полейте им нарезанный кубиками хлеб и подавайте горячим.

Английский сливовый пудинг (на 80 персон).

Возьмите 3 фунта изюма, 3 фунта смородины, 1½ фунта коричневого сахара, 1 фунт апельсиновой цедры, 3 фунта говяжьего сала, мелко нарезанного и очищенного от волокон, 3 фунта муки, кожуру 6 лимонов, 1½ унции смеси специй, 3 щепотки соли, 15 яиц, 1½ пинты молока, 6 стаканов бренди или лучшего виски. Хорошо перемешайте, переложите в банки, завязав салфеткой, прокипятите 5-6 часов. Подавайте с коньячным соусом.

Фруктовые пудинги.

Получаются точно такие же фруктовые рулетики, только корж выкладывается на форму так же, как при приготовлении пирога. Начинку выкладывают и готовят с верхней корочкой.

Персиковый пудинг (на 20 человек).

Возьмите 3 фунта муки, 1 фунт говяжьего сала, 1 унцию соли, 1 кварту молока, 2 унции разрыхлителя, 12 яиц, ½ фунта сахара и 1 пинту холодной воды. Хорошо взбейте все эти ингредиенты до консистенции теста для пирога (чтобы оно легко стекало с ложки). Форму хорошо смазать маслом, вылить смесь и выпекать около 1 часа или до готовности. Приготовьте белый соус следующим образом: 1 кварта молока, 1 пинта муки, 1/2 фунта сахара, 2 фунта тушеных персиков и поставьте на плиту. Дайте закипеть. Сделайте загуститель из ½ фунта кукурузного крахмала и 1 пинты воды и вливайте в смесь, пока она не загустеет, а когда пудинг будет готов к подаче, полейте им пудинг и поставьте в духовку примерно на 15 минут, чтобы он хорошо запекся и подрумянился. Когда закончите, подавайте.

Персиковые оладьи (на 20 персон).

Возьмите 4 фунта муки, 6 унций разрыхлителя, 1 унцию соли, 6 яиц, растертых в муке, 3 пинты воды, 1 банку сливок, 1 кварту тушеных персиков, все перемешайте. Добавляйте муку, пока она не станет достаточно густой, чтобы сыпаться с ложки. Обжаривайте на горячем сале, как пончики.

Сливовый пудинг (на 80 персон).

Возьмите 3 фунта говяжьего сала, мелко нарезанного и очищенного от волокон, 2½ фунта черствых панировочных сухарей, натертых на терке, ¾ фунта коричневого сахара, цедру 3 лимонов, ¾ фунта муки, 3 фунта изюма, 3 фунта смородины, 1½ фунта цитронов, 2 мускатных ореха, 15 яиц, 1½ пинты молока. Выложите в глубокую форму, хорошо перемешайте, переложите в банки, завязав салфеткой, варите 5-6 часов. Подавайте со сливочным соусом.

Все упомянутое, кроме яиц, должно быть приготовлено накануне.

Стоит около 2,75 доллара.

Рисовый пудинг (на 20 человек).

Поставьте на плиту в жестяной кастрюле 1 фунт риса и залейте 3 литрами воды. Дайте покипеть около 1 часа или до готовности, затем снимите с плиты и добавьте 6 яиц, ½ фунта свиного сала, 1 фунт сахара, ½ фунта смородины, ½ фунта изюма и ½ банки сливок, разведенных в 1 пинте воды. Приправьте мускатным орехом, корицей и солью. Смажьте форму для запекания, поставьте смесь в духовку и готовьте около 1 часа или до готовности.

Пудинг из тапиоки (на 20 человек).

Возьмите 2 фунта тапиоки и варите в 1 пинте холодной воды в течение 20 минут. Снимите с огня и добавьте 1 кварту свежего молока (коровьего), ¾ фунта сахара, мускатный орех, корицу, соль, ¼ фунта сливочного масла и 8 яиц, хорошо взбитых все вместе. Все тороли перемешайте. Выложите в форму для пудинга и запекайте ¾ часа или до готовности, а затем подавайте со сладким сливочным соусом.

Соус для яблочных оладий (на 20 порций).

Возьмите 3 литра кипящей воды, ¼ фунта кукурузного крахмала, 1 банку сливок. Разведите крахмал в небольшом количестве холодной воды, чтобы получилась кремообразная паста. Влейте сливки в кипящую воду. Влейте кукурузный крахмал, когда остальная вода хорошо закипит. Добавьте 2 унции сливочного масла, хорошо перемешайте. Снимите с плиты и добавьте ¾ фунта сахарного песка, муку с небольшим количеством мускатного ореха, корицу, лимонный экстракт и щепотку соли. Подавайте горячими с оладьями. Оладьи тоже горячие.

Примечание.—При жарке оладий следите за тем, чтобы в жире не оставались частички оладий; они подгорят.

Коньячный соус.

Смешайте немного хорошего растопленного сливочного масла со свежим сладким молоком, в зависимости от требуемого количества. Подсластите по вкусу и добавьте примерно 4 стакана бренди.

ДЕСЕРТЫ.

Имбирные пирожные.

Возьмите 2 фунта свиного сала, 4 фунта сахара и разотрите вместе. Затем добавьте 2 дюжины яиц (по 3 за раз). Затем смешайте 4 унции имбиря примерно с 1 чайной ложкой корицы, 1 щепоткой соли, 1 галлоном патоки, 1/2 унции соды (3 чайные ложки разрыхлителя с горкой), 6 фунтами муки. Замесите тесто для пирога. Раскатайте так, чтобы оно стекало с ложки. Выложите в 2 формы для запекания и выпекайте 25 или 30 минут до готовности.

Лепешки на сковороде (на 20 персон).

Возьмите 3 фунта муки, 2 унции разрыхлителя, 1 унцию соли, 10 яиц, 1 банку сливок, 1 литр воды. Перемешайте до консистенции густого теста. Обжаривайте на сковороде для пирогов, смазанной кожей от бекона или жиром.

Кусочки имбиря (для 100 мужчин).

Возьмите 16 фунтов муки, 1 галлон патоки, 4 фунта сахара, 6 унций толченого имбиря, 5 унций нашатырного спирта "для выпечки", 4 унции пищевой соды, 2 1/2 унции соли, 2 1/2 унции толченой корицы. Разрежьте обычной формочкой. Перед отправкой в духовку накройте верхушки коржей влажной салфеткой. Это придаст им пышный вид.

Рисовые лепешки № 1 (на 80 человек).

Возьмите 10 фунтов рисовой муки, 2 1/2 фунта сахарного песка, 2 фунта сливочного масла или свиного сала, 8 унций разрыхлителя, 2 банки сливок. Раскатайте на доске для выпечки и сформируйте коржи с помощью формочки. Выпекайте в духовке на медленном огне.

Одна дюжина яиц, добавленных к вышеописанному, придадут аппетитный вид.

Дешевое мороженое (для 40 человек, на 6 человек по 1 кварте мороженого).

Возьмите 2 литра молока, 5 фунтов сахарного песка, 7 столовых ложек кукурузного крахмала, 5 банок сгущенных сливок или 3 литра свежего молока, 4 унции соли, 1 бутылку ароматизирующего экстракта. Вскипятите молоко и сливки, оставив четверть стакана молока. Смешайте сахар, кукурузный крахмал и соль тороли вместе, добавьте холодное молоко к сахарной смеси, а когда хорошо перемешается, добавьте кипящее молоко, снова поставьте смесь в пароварку и готовьте 20 минут. Постоянно помешивайте до получения однородной массы, а иногда и после. Процедите все, при необходимости добавьте еще сахара, а когда остынет, добавьте ароматизатор. Заморозьте как обычно. Количество можно увеличить, добавив больше сахара и сливок. Если молоко вскипятить с добавлением кукурузного крахмала

и варить тороли, вкуса кукурузного крахмала не будет. Стоимость, \$1.03. Для обогащения крема можно добавить две дюжины яиц.

Лимонный шербет (для 40 мужчин).

Возьмите 25 лимонов, 6 фунтов сахарного песка, 8 литров кипящей воды. Срежьте кожуру с 12 лимонов, нарезав их тонкими, похожими на вафли кружочками, стараясь не прихватить кожуру более светлого цвета ниже масляных ячеек. Выложите кожуру в миску, залейте кипятком и дайте настояться 10 минут, плотно накрыв. Разрежьте лимоны пополам, удалите косточки, выжмите сок и добавьте его вместе с сахаром в воду. При необходимости добавьте еще сахара. Когда остынет, процедите через мелкое сито в банки и сразу заморозьте.

апельсиновый шербет (для 40 мужчин).

Возьмите 8 столовых ложек желатина, 40 апельсинов или 8 пинт апельсинового сока, 7 пинт холодной воды, 6 фунтов сахарного песка, 3 пинты кипятка. Замочите желатин в 1 литре холодной воды. Разрежьте апельсины на половинки, удалите косточки и выжмите весь сок в большой кувшин или миску. Добавьте в сок сахар. Растворите желатин в кипящей воде и добавьте все в смесь в кувшине. Перелейте все в банку и заморозьте. Если апельсины очень кислые, добавьте больше сахара.

Яблочный пирог (на 20 персон).

Возьмите 2½ фунта тушеных яблок, приправьте корицей, соком ½ лимона и мелко нарезанной кожурой. Корж: 4 фунта муки и 2 фунта свиного сала.

Тыквенный пирог (на 20 человек).

Возьмите 2 тыквы, очистите и нарежьте квадратами размером примерно 2-3 дюйма, залейте водой и дайте покипеть около 1 часа. Слейте воду, разомните тороли и добавьте ½ фунта сливочного масла или жира для бекона, ¼ фунта сахара. Приправьте мускатным орехом и корицей, 1 унцией соли, 1 квартой молока и 4 яйцами, взбитыми вместе. Поставьте на плиту и дайте закипеть, тогда он будет готов. Достаньте и дайте остыть.

Тушеный чернослив (на 20 порций).

Возьмите 2 фунта чернослива, поставьте на плиту, залейте водой так, чтобы она покрывала, и варите 2 часа или пока он не станет мягким и хорошо прожаренным. Посыпьте 2 фунтами сахара и подавайте холодным.

КОФЕ.

Кофе для вечеринки.

Возьмите 2 фунта кофе, 5½ галлона воды и белки 2 яиц. Вода только что закипела.

Солдатский кофе (на 20 человек).

Поставьте на плиту 2½ галлона воды и дайте закипеть. Добавьте ½ фунта молотого кофе и дайте покипеть около 5 минут. Снимите с плиты и залейте примерно 1 пинтой холодной воды, чтобы она отстоялась. После этого блюдо готово к употреблению.



Примечание составителя (продолжение)

Страница 33 — “3 квадрата” заменено на “3-дюймовые квадраты” (нарезанные примерно на квадраты размером 2 или 3 дюйма)

[Наверх](#)